

GALÉJA

AOC Coteaux du Languedoc
La Méjanelle



MILLESIMES DISPONIBLES :
2016

CEPAGES :
Grenache noir : 60%
Syrah : 30%,
Mourvèdre : 10%

TERROIR :
Coteaux face à la mer,
composés d'argile rouge et
galets roulés.

VIGNES :
Âge moyen de la vigne :
35 ans

RENDEMENT :
25 hl/ha

DEGUSTATION

Robe rubis d'une bonne intensité avec quelques notes grenat et des nuances bigarreau, brillante et limpide, les jambes sont multiples et courtes. Le nez est fin et engageant il exhale des parfums de fruits rouges et noirs (framboise, chair de cerise et mûre) des notes méditerranéennes (épices, herbes fraîches) et des parfums floraux. C'est un nez dans la retenue qui se livre peu à peu avec également des touches florales, d'épices et de maquis très caractéristiques. L'aération ajoute des touches de cuir frais, de salaison et une délicate touche fumée. La bouche bien que puissante et encore en devenir affiche de bien belles qualités avec une attaque franche, fraîche et gourmande sur des fruits rouges croquants. L'évolution bien, que plus structurée, dispose une matière fine et harmonieuse qui permet de profiter de son esprit méridional. L'ensemble est réussi, teinté de notes fruitées acidulées qui portent la bouche jusque sur la finale dans une ambiance pimpante, teintée d'épices.

VINIFICATION :
Macération à froid,
fermentations longues avec
maîtrise des températures, 12
mois d'élevage en fut de
chêne.

DUREE DE GARDE :
6 ans et plus

ALCOOL :
14,5%

SERVICE :
15°/16°

PRODUCTION :
2600 Bouteilles numérotées